

ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 3 stycznia 1957 r.

w sprawie przepisów kulinarnych w zakładach gastronomicznych.

Na podstawie art. 3 ust. 2 dekretu z dnia 29 października 1952 r. o gospodarowaniu artykułami obrotu towarowego i zaopatrzenia (Dz. U. Nr 44, poz. 301) zgodnie z zarządzeniem

Przewodniczącego Państwowej Komisji Planowania Gospodarczego z dnia 13 stycznia 1954 r. w sprawie przekazania Ministrowi Handlu Wewnętrznego niektórych uprawnień do wy-

Monitor Polski Nr 1

— 10 —

Poz. 8

dawania przepisów o gospodarowaniu artykułami spożywczymi w zakładach żywienia zbiorowego (Monitor Polski Nr A-7, poz. 166) zarządza się, co następuje:

§ 1. Wszystkie zakłady gastronomiczne (państwowe, spółdzielcze i prywatne) obowiązane są wytwarzać potrawy i napoje (wyroby kulinarne) wyłącznie w oparciu o przepisy kulinarne.

§ 2. 1. Prezydya wojewódzkich rad narodowych (wojewódzki zarząd handlu) ustalają przepisy kulinarne obowiązujące we wszystkich zakładach gastronomicznych bądź tylko w określonych zakładach gastronomicznych położonych na terenie danego województwa.

2. Prezydya wojewódzkich rad narodowych mogą przekazać swe uprawnienia wynikające z przepisów ust. 1 prezydiom właściwych miejskich rad narodowych (miejski zarząd handlu).

§ 3. 1. Zakłady gastronomiczne mogą stosować własne przepisy kulinarne po zatwierdzeniu przez prezydya właściwych wojewódzkich rad narodowych, a w przypadku określonym w § 2 ust. 2 — przez prezydya miejskich rad narodowych.

2. Prezydya wojewódzkich rad narodowych oraz prezydya miejskich rad narodowych, którym zostały przekazane uprawnienia stosownie do § 2 ust. 2, mogą upoważnić poszczególne przedsiębiorstwa gastronomiczne do stosowania przepisów kulinarnych na wszystkie bądź niektóre wyroby bez obowiązku zatwierdzenia w trybie określonym w ust. 1. Uprawnienia te mogą być w każdym czasie cofnięte przez prezydya rad narodowych, które je nadały.

§ 4. Każdy zakład gastronomiczny obowiązany jest posiadać obowiązujące przepisy kulinarne stosowane w danym zakładzie.

§ 5. W przepisie kulinarnym należy określić:

- 1) wagę nakładu surowców ze wskazaniem, na jaką ilość jest przeznaczony;
- 2) wagę gotowego wyrobu;
- 3) wagę użytkowych zwrotów surowca zdalnych do dalszego przerobu kulinarnego (np. kości surowe, okrawki mięsne, okrawki tłuszczu mięsnego).

§ 6. 1. Prezydya wojewódzkich rad narodowych powinny w terminie 3 miesięcy od wejścia w życie niniejszego zarządzenia ustalić, które z dotychczas obowiązujących zasadniczych receptur gastronomicznych zachowują moc obowiązującą na terenie danego województwa.

2. Dotychczasowe zasadnicze receptury gastronomiczne, utrzymane w mocy w trybie określonym w ust. 1, są przepisami kulinarnymi w rozumieniu przepisów niniejszego zarządzenia.

3. Do czasu wydania decyzji, o których mowa w ust. 1, pozostają w mocy dotychczasowe zasadnicze receptury gastronomiczne. Przepis ust. 2 stosuje się odpowiednio.

§ 7. Uprawnienia prezydiów wojewódzkich rad narodowych przewidziane w § 2 ust. 1 oraz w § 3 przysługują odpowiednio Prezydiom Rad Narodowych w m. st. Warszawie i m. Łodzi.

§ 8. Traci moc zarządzenie nr 171 Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 7 maja 1954 r. w sprawie receptur w zakładach gastronomicznych, zmienione zarządzeniami Ministra Handlu Wewnętrznego nr 412 z dnia 23 listopada 1954 r. oraz nr 59 z dnia 2 lutego 1956 r.

§ 9. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Handlu Wewnętrznego: w z. J. Kiljańczyk